

POSIZIONE INTERNAZLE



FÈ ROMA  
eria Sorbetteria  
CON  
A DI CIOCCOLATTE  
ESCO BONAJUTO  
MODICA

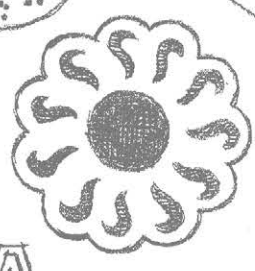
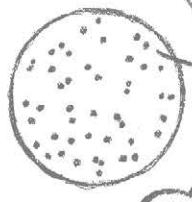


L. 30.  
L. 30.

OTUJIA



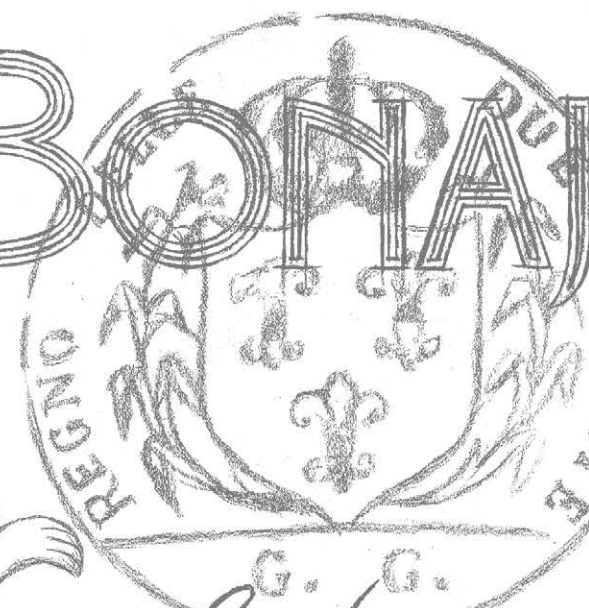
FFÈ ROMA



ANTICA

DOLCE

BONAJUTO



... e fatto che pare in  
... il fatto che il fatto



ROMA 1911

*Enrico*



BONAJUTO®

---

Linea cioccolato / *Chocolate range*

---





BONAJUTO®

## Cioccolato Cannella



Il cioccolato alla cannella Cannella è una delle due prime tavolette dell'Antica Dolceria Bonajuto. Il sapore e il profumo della Cannella si abbinano magistralmente al cacao ed è tra le tavolette più dolci. Ancora oggi conserva la storica confezione che in questo caso è di colore rosso.

*The flavour and aroma of cinnamon combines majestically with the cocoa. Just like Vanilla, the Cinnamon version is one of the sweetest chocolate bars in the range and still comes in the original red wrapper of days gone by. Available in the traditional 100g format.*

### Cioccolato Cannella

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, cannella 0,06%

Cacao minimo 50%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Cinnamon Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, cinnamon 0,06%

Cocoa minimum 50%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
CIOCANN100G



Codice EAN - EAN code  
8033286321011



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x1,5 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2026 kJ / 482 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>19,3 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 13,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>69,9 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 52,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>7,3 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Vaniglia



Il cioccolato alla Vaniglia è una delle due prime tavolette dell'Antica Dolceria Bonajuto. Tra le varie tipologie è una delle più dolci e per questo particolarmente amata dai bambini. Presenta la storica confezione color rosa da sempre adottata per questa tavoletta. Disponibile nel tradizionale formato da 100g.

*Just like Cinnamon, Vanilla comes in the traditional 100g format and was one of the first two products created by the historic Antica Dolceria Bonajuto. One of the sweetest chocolates in the range, this variety is particularly loved by children. Comes in the original, antique, pink wrap.*

### Cioccolato Vaniglia

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, vaniglia 0,25%

Cacao minimo 50%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Vanilla Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, vanilla 0,25%


Cocoa minimum 50%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CIOVANC100G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321028

 Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x1,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

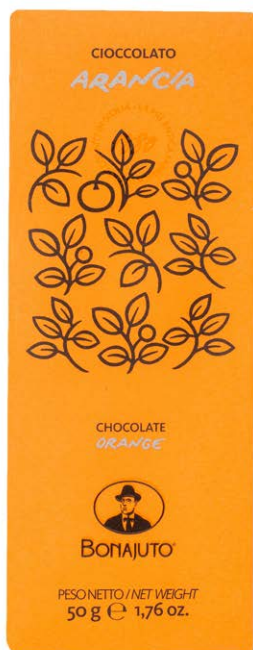
|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | 2098 kJ / 500 kcal |
| <b>Grassi - Fats</b>               | 23,0 g             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 14,7 g             |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | 66,1 g             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 50,6 g             |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | 7,3 g              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | 0,090 g            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Arancia



Il cioccolato Bonajuto all'arancia è preparato con scorze di arance siciliane, macinate ed essiccate. Il sentore agrumato del frutto si abbina perfettamente con le note del cacao, dando un gusto delicato e fresco.

*Orange chocolate is made using dried, coarse cut, Sicilian orange peel. The citrusy notes of the fruit fuse perfectly with the cocoa, for a zesty yet delicate flavour.*

### Cioccolato Arancia

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, scorza d'arancia 1%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Orange Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, orange peel 1%

Cocoa minimum 65%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
ARANT50G



Codice EAN - EAN code  
8033286321288



Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2246 kJ / 537 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>29,5 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,6 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>58,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 30,6 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,034 g</b>            |



BONAJUTO®

## Cioccolato Limone



Il cioccolato al limone viene preparato con scorze di limoni siciliani, macinate ed essiccate. Il profumo e il sapore dell'agrume si combina al cacao creando un mix particolarmente aromatico, gradevole, fresco.

*Lemon chocolate is made using dried, coarse cut, Sicilian lemon peel. The fragrance and flavour fuse perfectly with the cocoa, for an extremely aromatic, fresh and pleasurable flavour.*

### Cioccolato Limone

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, scorza di limone 1%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Lemon Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, lemon peel 1%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
LIMT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321301

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

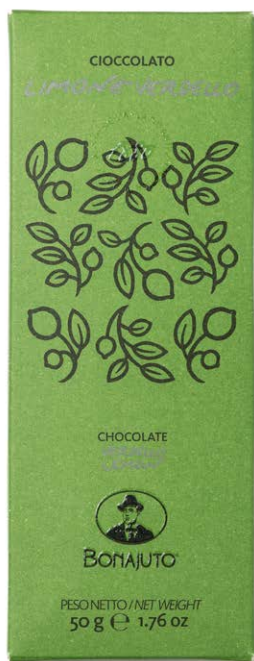
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2296 kJ / 550 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 20,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>56,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 30,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,030 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Limone Verdello



Il cioccolato al limone “verdello” viene preparato con scorze di limoni siciliani della varietà “verdello”, macinate ed essiccate. Il profumo e il sapore dell'agrume si combina al cacao creando un mix particolarmente aromatico, gradevole, fresco.

*“Verdello” lemon chocolate is made using dried, coarse cut, Sicilian “verdello” lemon peel. The fragrance and flavour fuse perfectly with the cocoa, for an extremely aromatic, fresh and pleasurable flavour.*

### Cioccolato Limone

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, scorza di limone 1%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Lemon Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, lemon peel 1%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
VERDT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286322285

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

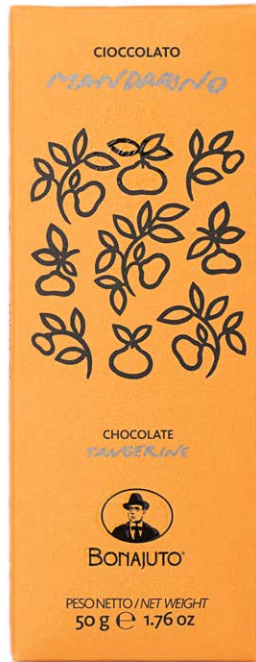
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2296 kJ / 550 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>56,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 30,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,030 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Mandarino



Come per le altre tavolette Bonajuto agli agrumi, del mandarino utilizziamo le scorze essiccate che riescono, grazie alla nostra lavorazione, a trasmettere profumi e impressioni della nostra terra.

*Just like our other citrus fruit chocolate bars, Bonajuto Mandarin chocolate is made with dried mandarin peel which, thanks to our own special process, keeps the fragrance and flavour of the fruit intact, recalling the sensations of the Sicilian countryside.*

### Cioccolato Mandarino

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, scorza di mandarino 1%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Mandarino Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, orange peel 1%

Cocoa minimum 65%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
MANDART50G



Codice EAN - EAN code  
8033286329802



Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5X5,3X1 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

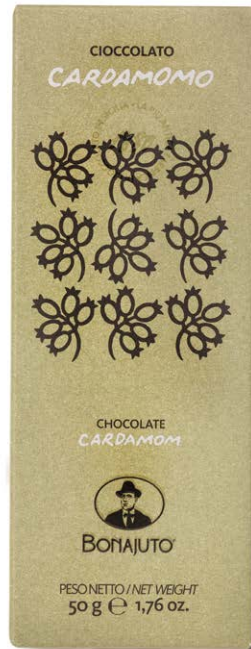
### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2265 kJ / 544 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 20,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>51,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 33,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>7,9 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,004 g</b>            |



BONAJUTO®

## Cioccolato Cardamomo



Il cardamomo è una delle spezie più pregiate al mondo. Il forte sentore aromatico della spezia si fonde in maniera equilibrata con il cacao creando un abbinamento ricco di sapore che conferisce a questa tavoletta di cioccolato una personalità decisa.

*Cardamom is one of the most valued spices in the world. The strong aromatic notes fuse harmoniously with the cocoa, creating a delicious pairing that gives this chocolate bar a unique character and flavour*

### Cioccolato Cardamomo

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, cardamomo 0,25%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Cardamom Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, cardamom 0,25%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CARDAMT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321257

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

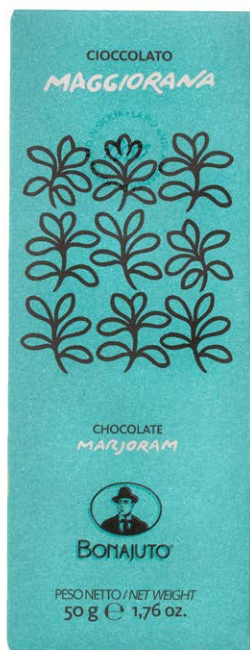
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2324 kJ / 557 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>33,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 21,7 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>54,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 32,3 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,9 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,025 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Maggiorana



Questa tavoletta nasce da un ricordo privato della famiglia Bonajuto-Ruta, dove il profumo del cioccolato da sempre è presente nei vari ambienti domestici e di lavoro. La sua combinazione con l'aroma della maggiorana ha innescato dei meccanismi sensoriali restituendo un prodotto inconsueto al palato.

*This chocolate bar is inspired by the personal memories of the Bonajuto-Ruta family, where the heady fragrance of chocolate constantly filled their days, home and workplace. This unique combination of marjoram and cocoa makes for a highly sensorial experience, leaving a pleasurable and surprising finish on the palate.*

### Cioccolato Maggiorana

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, maggiorana 0,66%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Marjoram Chocolate

#### ingredienti

Cocoa mass, sugar, marjoram 0,66%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
MAGGT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321264

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

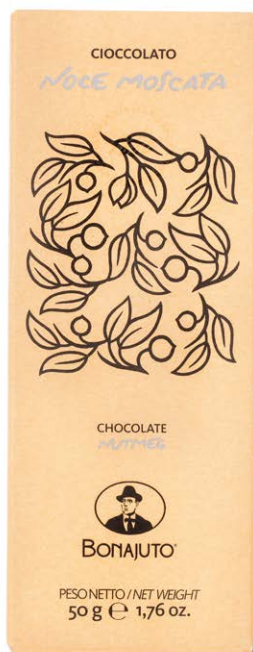
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2128 kJ / 509 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>26,8 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 17,8 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>57,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,5 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,026 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Noce Moscata



Il sapore elegante e le caratteristiche irreverenti della Noce Moscata incontrano il cacao per dar vita ad una tavoletta di cioccolato profumata e vivace.

*The elegant and defiant nature of nutmeg meets with cocoa, giving life to a chocolate with a fragrant and lively flavour.*

### Cioccolato Noce Moscata

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, noce moscata 0,35%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Nutmeg Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, nutmeg 0,35%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
NOCMSCT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321271

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2280 kJ / 546 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>31,2 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 20,1 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>57,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 31,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,03 g</b>             |





BONAJUTO®

## Cioccolato Pepe Bianco



La tavoletta al Pepe Bianco presenta un profumo intenso con una nota delicatamente piccante: meno forte del gusto deciso del cioccolato al peperoncino, ma con una verve degna di nota.

*White Pepper chocolate has an intense fragrance with delicate spicy notes. It's not as hot as chilli chocolate, but it has a noticeably vibrant flavour.*

### Cioccolato Pepe Bianco

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, pepe bianco 0,3%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### White pepper Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, white pepper 0,3%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
PEPBIAT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321240

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

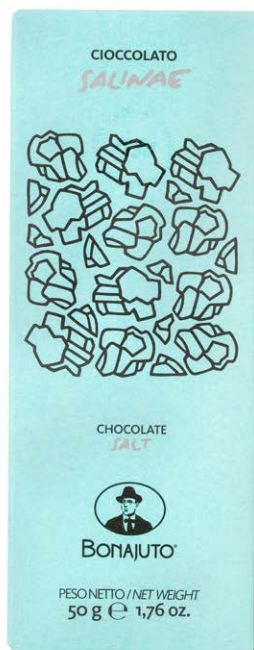
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2312 kJ / 554 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,8 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,9 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>55,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 31,8 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,6 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,040 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Salinae



Il sale incontra lo zucchero creando un gioco ricco di rimandi che il cacao riesce ad esaltare offrendo un gusto inaspettato. Una tavoletta di cioccolato al sale dalla personalità robusta, con l'80% di cacao minimo.

*Salt fuses with sugar to create a rich and surprising cocoa sensation. With a minimum of 80% cocoa in every bar, this is a Salt Chocolate with a strong personality.*

### Cioccolato Salinae

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, sale 0,025%

Cacao minimo 80%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Salt Chocolate

##### ingredients


Cocoa mass, sugar, salt 0,025%


Cocoa minimum 80%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
SALT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321295

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2352 kJ / 564 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>34,8 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 21,9 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>51,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 16,8 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>11,9 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,050 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Zenzero



Una tavoletta di cioccolato con una nota vivace e leggermente piccante dovuta alla presenza dello zenzero in polvere. L'abbinamento al cacao parlorisce un prodotto dal gusto fresco e ironico.

*This lively fusion of ground ginger and cocoa makes for a fresh, slightly spicy and exciting flavour sensation.*

### Cioccolato Zenzero

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, zenzero 1,48%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Ginger Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, ginger 1,48%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
ZENZET50GR

 Codice EAN - EAN code  
8033286321356

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

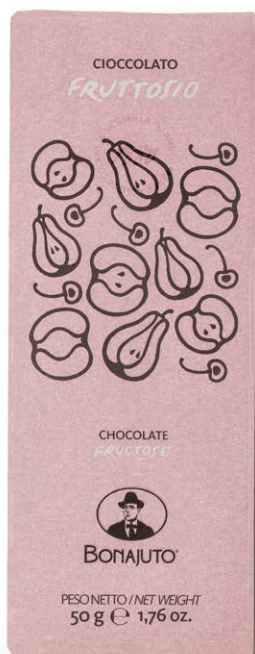
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2296 kJ / 550 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>56,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 30,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,030 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Fruttosio



Il cioccolato al Fruttosio viene preparato utilizzando “lo zucchero della frutta”, in alternativa al tradizionale zucchero bianco semolato. Una tavoletta dal gusto delicato, ideale per chi consuma anche abitualmente questa tipologia di dolcificante.

*Fructose chocolate is made using 'fruit sugars' instead of traditional white sugar. A bar of chocolate with a delicate flavour, ideal for people who prefer using this alternative to sugar in their diet.*

### Cioccolato Fruttosio

#### ingredienti

Massa di cacao, fruttosio

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Fructose Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, fructose


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
FRUTT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321325

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

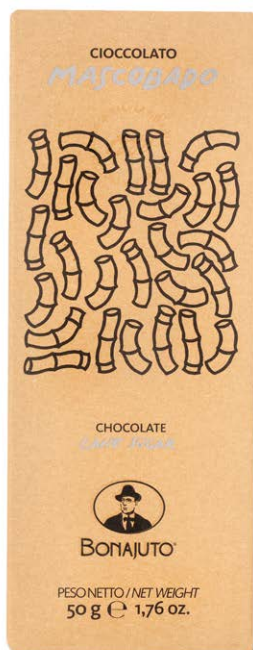
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2313 kJ / 554 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>34,5 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 23,6 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>51,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 27,8 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,5 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,025 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Mascobado



Preparata con zucchero di canna Mascobado, i cui sentori aromatici ricordano la liquirizia, questa tavoletta di cioccolato Bonajuto è ideale per chi preferisce un'alternativa al tradizionale zucchero bianco. L'abbinamento con sigari o distillati ne esalta le caratteristiche

*Prepared with Muscovado sugar, with its rich licorice notes, this Bonajuto Cane Sugar chocolate bar is ideal for those seeking an alternative to white sugar. Perfect savoured with cigars and spirits, which enhance its rich flavour perfectly.*

### Cioccolato Mascobado

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero di canna

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Cane sugar Chocolate

#### ingredienti

Cocoa mass, cane sugar


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
MASCT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321233

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2146 kJ / 513 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>26,8 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>58,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 22,2 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,114 g</b>            |





BONAJUTO®

Cioccolato 70%



Le proporzioni tra la la massa di cacao e lo zucchero restituiscono una tavoletta di cioccolato dal un gusto robusto e al contempo delicato al palato: un cioccolato con una nota dolce che ben si coniuga ai sentori del cacao.

*A harmonious fusion of cocoa mass and sugar create a bar of chocolate with a strong yet delicate flavour, where the sweet notes combine perfectly with the exquisite aroma of the cocoa.*

#### Cioccolato 70%

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 70%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Chocolate 70%

##### ingredients


Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 70%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
70T50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321202

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2276 kJ / 545 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,9 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,6 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>51,7 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 29,5 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,6 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,050 g</b>            |





BONAJUTO®

Cioccolato 80%



Una tavoletta di cioccolato dove la presenza dello zucchero diminuisce sempre più per dare maggiore spazio e autonomia al gusto del cacao e a specifici sentori aromatici che guadagnano maggiore importanza in scena.

*A bar of chocolate with a lower sugar content, so you can enjoy the aromatic notes and flavour of the cocoa to the full.*

**Cioccolato 80%**

**ingredienti**

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 80%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

**Chocolate 80%**

**Ingredients**

Cocoa mass, sugar

Cocoa minimum 80%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
80T50G



Codice EAN - EAN code  
8033286321219



Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

**Valori nutrizionali medi per 100 g**  
**Average nutritional values per 100 g**

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2456 kJ / 590 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>40,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 25,8 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>45,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 17,8 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>12,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,040 g</b>            |

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001





BONAJUTO®

Cioccolato 90%



Una tavoletta di cioccolato con una quantità minima di zucchero. Le note del cacao predominano in questo cioccolato che conserva una dolcezza appena percepibile, ideale per chi preferisce il gusto intenso e profondo.

*A chocolate bar with only a minimum amount of sugar. The notes of the cocoa dominate in this chocolate with only a hint of sweetness. Perfect for those who enjoy rich and intense flavours.*

**Cioccolato 90%**

**ingredienti**

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 90%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

**Chocolate 90%**

**Ingredients**


Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 90%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
90T50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321226

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

**Valori nutrizionali medi per 100 g**  
**Average nutritional values per 100 g**

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2508 kJ / 603 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>42,6 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 27,8 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>42 g</b>               |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 7,9 g                     |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>13,1 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,040 g</b>            |

www.bonajuto.it

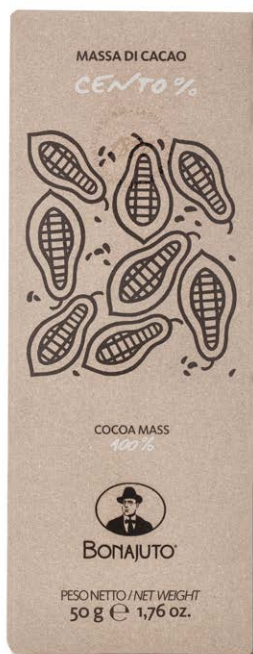
cod. 000 - rev. 001





BONAJUTO®

## Massa di Cacao 100%



La massa di cacao 100% è pura materia prima: non vi è aggiunta di zucchero o di altri ingredienti. Per questo motivo non può essere definito cioccolato. Ideale per un consumo in abbinamento a distillati come Whiskey e Rum e in cucina.

*Made from 100% Cocoa Mass, with no added sugar or other ingredients - which is why we can't really call it chocolate. Ideal for cooking or enjoyed with spirits, like Rum and Whisky.*

### Massa di Cacao 100%

#### ingredienti

Massa di cacao

Cacao minimo 100%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Cocoa Mass 100%

#### ingredients

Cocoa mass


Cocoa minimum 100%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
100T50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321332

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

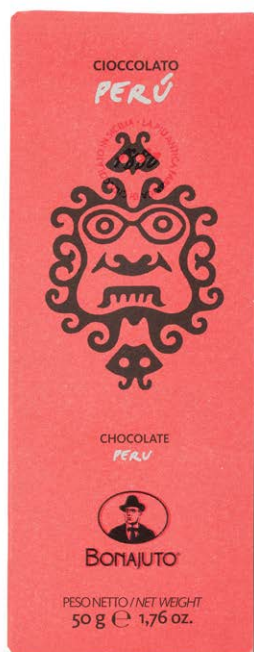
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2253 kJ / 610 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>45,6 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 28,8 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>36,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 2,1 g                     |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>14,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Perù



La nostra tavoletta monorigine Perù è prodotta con una varietà di cacao criollo proveniente dalla zona Amazzonica del Perù e presenta sentori che ricordano i frutti rossi. Senza aggiunta di spezie, la sua caratteristica principale è l'aromaticità della massa di cacao sudamericana.

*Peru Chocolate is made from a Creole variety of cocoa bean with a fruity aroma that is grown in the regions of Amazon and Peru. With no added spices, this recipe delivers the full flavour of South American cocoa mass.*

### Cioccolato Perù

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Perù Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
PERUT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321363

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

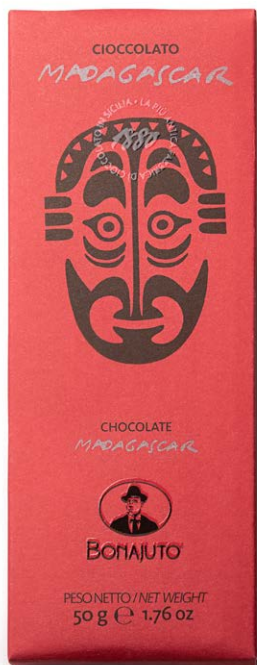
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7g                     |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Madagascar



Una tavoletta di cioccolato monorigine realizzata con cacao malgascio che presenta un profumo delicato con note aromatiche di frutti rossi, accompagnate da una gradevole acidità. Gusto rotondo al palato e grande persistenza

*Madagascar chocolate is made from Malgascio cocoa. With its delicate fragrance, pleasurable acidity and aromatic notes of red fruits, this chocolate leaves a well-rounded and lingering flavour on the palate.*

### Cioccolato Madagascar

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Magadascar Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
MADAGT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286326412

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

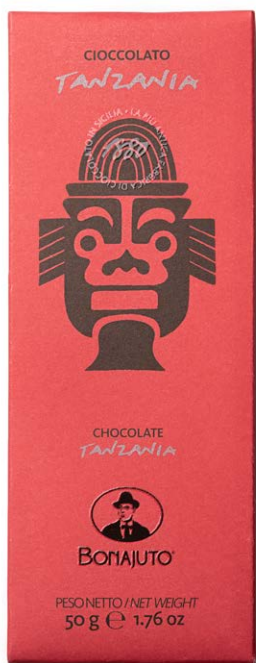
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Tanzania



Il cioccolato monorigine Tanzania ha un carattere intenso e deciso, con un profilo aromatico in cui spicca la nota primaria di cacao con aromi speziati e legnosi.

*With its heady notes of cocoa, wood and spices, Tanzania chocolate has an intense and decisive character.*

### Cioccolato Tanzania

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Tanzania Chocolate

#### ingredients

Ccoa mass, sugar

Cocoa minimum 65%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F


Gluten free


www.bonajuto.it


cod. 000 - rev. 001





 Codice prodotto - Product code  
TANZT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286326429

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

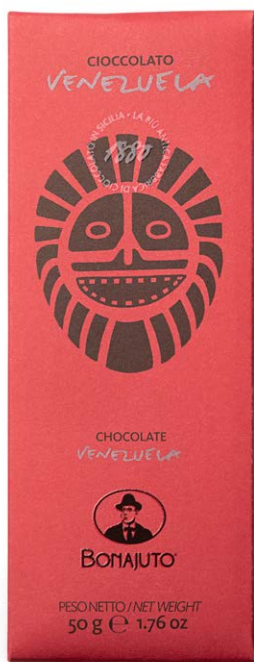
### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |



BONAJUTO®

## Cioccolato Venezuela



Il cioccolato monorigine Venezuela viene realizzata con cacao venezuelano. Un cacao che presenta sentori di mandorle e caffè. Presenta una leggera acidità e un grande finezza. In bocca ha un sapore rotondo e persistente.

*Venezuela Chocolate is made with Venezuelan cocoa. A cocoa bean with fragrant notes of almond and coffee, for a refined, slightly acidic, robust and lingering flavour.*

### Cioccolato Venezuela

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Venezuela Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
VENEZT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286326436

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato al latte d'asina



La nostra antica lavorazione a freddo incontra il pregiato latte d'asina per esaltare le virtù del cacao. Un cioccolato dal sapore delicato, ideale per palati gentili.

*Our ancient cold-press technique meets with the refined flavour of donkey milk, enhancing the qualities of the cocoa. A chocolate with a subtle flavour, ideal for more delicate palates.*

### Cioccolato al latte d'asina

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, latte d'asina 10%

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Donkey milk chocolate

#### ingredienti

Cocoa mass, sugar, donkey milk 10%


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
ASINT50G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321370

 Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1620 kJ / 382 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>1,5 g</b>              |
| di cui saturi - of wich saturates  | 1,0 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>76,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 71,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>16,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,010 g</b>            |





BONAJUTO®

## Ciccolato Bianco



Una tavoletta di cioccolato bianco creata con soli quattro ingredienti di altissima qualità lavorati a freddo che restituiscono un prodotto totalmente nuovo sia per gusto che consistenza.

*A bar of white chocolate made using only four, premium quality, cold pressed ingredients, for a completely new flavour and consistency.*

### Ciocolato Bianco

#### ingredienti

Burro di cacao, **latte in polvere**, zucchero, vaniglia

Può contenere tracce di frutta a guscio

Conservare a 14-16 °C

Senza glutine

### White Chocolate

#### ingredients

Cocoa butter, dried milk, sugar, vanilla

May contain traces nuts

Store at 57-61°F


Gluten free


www.bonajuto.it


cod. 000 - rev. 001





 Codice prodotto - *Product code*  
CIOBIANCO45G

 Codice EAN - *EAN code*  
8033286324111

 Peso netto 45 g  
*Net weight 1.58 oz*

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
*Selling unit case 12 pieces*

 Dimensioni imballo - *Size of packaging*  
14,5x5,3x1 cm

 Shelf life  
9 mesi / *9 months*

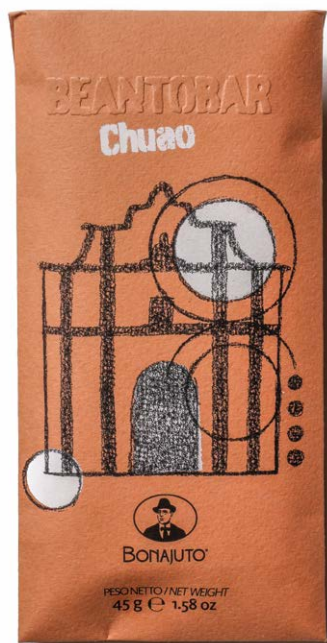
### Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>                  | <b>2605 kJ / 626 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>                     | <b>46,0 g</b>             |
| di cui saturi - <i>of wich saturates</i> | 22,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b>       | <b>44,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>  | 44,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>               | <b>9,0 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                       | <b>0,380 g</b>            |



BONAJUTO®

## Cioccolato Chuao



40 ore di lavorazione per ottenere tavoletta che rispetta la citricità e conserva i sentori fruttati e leggermente floreali presenti nel cacao da cui ha origine. Per realizzarla viene usato il Cacao Chuao Extrafino, un prezioso cacao venezuelano la cui produzione annua è molto limitata.

*40 hours of processing to obtain a bar of chocolate that preserves the typical, citrusy fruity and slightly floral notes of this cocoa variety. Made from extra-fine Chuao cocoa, this precious bean is grown in limited quantities, on a small plantation in Venezuela.*

### Cioccolato Chuao

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 75%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Chuao Chocolate

#### ingredients

Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 75%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CIOCBTBCHUAO45G

 Codice EAN - EAN code  
8033286329819

 Peso netto 45 g  
Net weight 1.58 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
15,5X7,7X0,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Gran Palo Blanco



Il cacao utilizzato per questa tavoletta proviene dalla piccola comunità di Cesar Vallejo de Paolo Blanco a Chulucanas nella regione di Piura a nord del Perù. Dal gusto rotondo presenta delle basse note di acidità e dei sentori di frutta secca come prugna o amarena.

*The cocoa used in this chocolate bar comes from the small community of Cesar Vallejo de Paolo Blanco in the district of Chulucanas, in the Piura region of northern Peru. A chocolate with a robust flavour, mildly acidic notes and the fruity aroma of prunes and Amarena cherry.*

### Cioccolato Gran Palo Blanco

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 75%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Gran Palo Blanco Chocolate

#### ingredienti

Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 75%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CIOCBTBGRPABL45G

 Codice EAN - EAN code  
8033286327693

 Peso netto 45 g  
Net weight 1.58 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
15,5X7,7X0,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

## Cioccolato Nativo Blanco



Per creare questa tavoletta viene usato il Gran Nativo blanco, qualità di cacao elegante con un alta percentuale di cacao criollo, proveniente da piccole piantagioni nel distretto di San Juan de Bigotte nella regione di Piura nel nord del Perù. Presenta una acidità dolce e un gusto gentile.

*This bar of chocolate is made from Gran Nativo Blanco cocoa beans, an elegant blend with a high percentage of Creole cocoa, grown in small cultivations in the district of San Juan de Bigotte, in the Piura region of North Peru. A chocolate with a sweetly acidic and delicate flavour.*

### Cioccolato Nativo Blanco

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero

Cacao minimo 75%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Nativo Blanco Chocolate

#### ingredienti


Cocoa mass, sugar


Cocoa minimum 75%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CIOCBTBNATIVOBL45G

 Codice EAN - EAN code  
8033286327686

 Peso netto 45 g  
Net weight 1.58 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
15,5X7,7X0,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2214 kJ / 529 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,4 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 18,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>59,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 28,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,023 g</b>            |





BONAJUTO®

Cioccolatini Bonajuto 1880



6 cioccolattini con granella di fave di cacao all'interno dal gusto aromatico e deciso custoditi in una elegante confezione di latta.

*6 chocolates filled with crumbled cocoa beans with a decisive and aromatic flavour, presented in an elegant tin.*

#### Cioccolatini Bonajuto 1880

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, granella di fave di cacao 10%

Cacao minimo 70%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Bonajuto 1880 Chocolates

##### ingredients

Cocoa mass, sugar, cocoa nibs 10%

Cocoa minimum 70%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
1880SC30G



Codice EAN - EAN code  
8033286321103



Peso netto 30 g  
Net weight 1.10 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
11x8x2,5 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2296 kJ / 550 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>32,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 20,9 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>55,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 29,4 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,1 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,022 g</b>            |





BONAJUTO®

## Xocoatl 2 Pezzi



Cioccolatini al peperoncino realizzati in formato monoporzione così da poter assaporare la dolcezza del cioccolato e la nota piccante del peperoncino perfettamente bilanciate. La confezione piccola contiene due pezzi.

*Individually wrapped chocolates infused with chilli pepper, for enjoying the perfectly balanced, pleasurable sweetness of cocoa with the hot, spicy notes of chilli. The small box contains 20 pieces.*

### Xocoatl 2 Pezzi

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, peperoncino 0,17%, vaniglia

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Xocoatl 2 pieces

#### ingredienti

Cocoa mass, sugar, chili pepper 0,17%, vanilla


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
XOCO2SC10G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321035

 Peso netto 10 g  
Net weight 0,35 oz

 Unità di vendita espositore 24 pezzi  
Selling unit case 24 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
3x3,5x1,7 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2228 kJ / 533 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,6 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 18,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>29,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 35,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,30 g</b>             |





BONAJUTO®

Xocoatl 6 Pezzi



Cioccolatini al peperoncino realizzati in formato monoporzione così da poter assaporare la dolcezza del cioccolato e la nota piccante del peperoncino perfettamente bilanciate. La confezione nera in latta contiene sei pezzi.

*Individually wrapped chocolates infused with chilli pepper, for enjoying the perfectly balanced, pleasurable sweetness of cocoa with the hot, spicy notes of chilli. The black tin contains 6 pieces.*

#### Xocoatl 6 Pezzi

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, peperoncino 0,17%, vaniglia

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Xocoatl 6 pieces

##### ingredients

Cocoa mass, sugar, chili pepper 0,17%, vanilla


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
XOCO6SC30G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321042

 Peso netto 30 g  
Net weight 1.1 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
11x8x2,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2228 kJ / 533 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,6 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 18,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>29,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 35,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,30 g</b>             |





BONAJUTO®

Xocoatl 20 Pezzi



Cioccolatini al peperoncino realizzati in formato monoporzione così da poter assaporare la dolcezza del cioccolato e la nota piccante del peperoncino perfettamente bilanciate. La confezione grande contiene venti pezzi.

*Individually wrapped chocolates infused with chilli pepper, for enjoying the perfectly balanced, pleasurable sweetness of cocoa with the hot, spicy notes of chilli. The large box contains 20 pieces.*

#### Xocoatl 20 Pezzi

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, peperoncino 0,17%, vaniglia

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Xocoatl 20 pieces

##### ingredients

Cocoa mass, sugar, chili pepper 0,17%, vanilla


Cocoa minimum 65%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
XOCO20SC100G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321059

 Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
18x15x4,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2228 kJ / 533 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>28,6 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 18,5 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>29,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 35,9 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,30 g</b>             |





BONAJUTO®

Cioccolatini Sicily



Sicily è un cioccolatino incartato singolarmente e proposto in una speciale confezione da 18 pezzi. Preparato con zucchero integrale di canna, il suo gusto mantiene sentori mielati e presenta una maggiore finezza e una nota dolce al palato.

*Sicily is an individually wrapped chocolate in a special 18-piece box. Made with unrefined whole cane sugar, this exquisite chocolate releases refined notes of honey and cocoa, for a pleasurably sweet and rich finish on the palate.*

#### Cioccolatini Sicily

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero integrale di canna

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Sicily Chocolates

##### ingredients

Cocoa mass, whole cane sugar


Cocoa minimum 65%


May contain tree nuts


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
SCATSICILY75G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321172

 Peso netto 75 g  
Net weight 2.64 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
13x7x3 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2286 kJ / 547 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>31,5 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 20,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>56,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 30,4 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |





BONAJUTO®

Dispencer Cioccolatini Sicily



Sicily è un cioccolatino incartato singolarmente e proposto in una speciale confezione da 1 Kg. Preparato con zucchero integrale di canna, il suo gusto mantiene sentori mielati e presenta una maggiore finezza e una nota dolce al palato.

*Sicily is an individually wrapped chocolate in a special 1 Kg box. Made with unrefined whole cane sugar, this exquisite chocolate releases refined notes of honey and cocoa, for a pleurably sweet and rich finish on the palate.*

#### Cioccolatini Sicily

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero integrale di canna

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Sicily Chocolates

##### ingredients

Cocoa mass, whole cane sugar


Cocoa minimum 65%


May contain tree nuts


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
DISPISICILYPZ

 Codice EAN - EAN code  
8033286329758

 Peso netto 1 Kg (220 cioccolatini da 4,5 g cad)  
Net weight 35.27 oz (220 chocolates of 4.5 g each)

 Unità di vendita espositore 1 pezzi  
Selling unit case 1 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
15x12x24,5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2286 kJ / 547 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>31,5 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,3 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>56,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 30,4 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>9,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |





BONAJUTO®

## Praline al Pistacchio



Un guscio di cioccolato alla vaniglia, lavorato a bassa temperatura come nella tradizione, racchiude un sorprendente cuore al pistacchio. Le praline al pistacchio Bonajuto sono un riassunto di Sicilia in una confezione da 12 pezzi, un prodotto elegante anche nel gusto, perfetto da regalare ed offrire in ogni momento.

*A vanilla chocolate shell with a surprising pistachio nut praline centre. Made using the cold press technique, Bonajuto Pistachio Pralines are a little piece of Sicily contained in a box of 12 delicious chocolates. An elegant product with a refined flavour, perfect as a gift or to enjoy on any occasion.*

### Praline al Pistacchio

#### Ingredienti guscio

Massa di cacao, zucchero, vaniglia

#### Ingredienti ripieno

Cioccolato bianco (burro di cacao, latte in polvere, zucchero) pasta di pistacchio, burro liquido, sale

Cacao minimo 65%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-18°C

Senza glutine

### Pistachio Pralines

#### Shell ingredients

Cocoa mass, sugar, vanilla

#### Filling ingredients

White chocolate (cocoa butter, dried milk, sugar) pistachio paste, liquid salt, butter

Cocoa minimum 65%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57,2-64,4°F

Gluten free

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2482 kJ / 598 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>45,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>37,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 29,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>2,8 g</b>              |

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CIOCPIST12



Codice EAN - EAN code  
8033286324081



Peso netto 100 g  
Net weight 3,53 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
7,5x10,6x3,2 cm



Shelf life  
9 mesi / 9 months



BONAJUTO®

## Praline Maris 2 pezzi



Maris è una pralina ispirata dal mare che coniuga il gusto del cioccolato con la sapidità dei sentori salini. Il guscio di cioccolato al sale racchiude un morbido ripieno di cioccolato bianco con alghe nori e un pizzico di bottarga. Una sorpresa al palato dove spicca un gusto delicato ed equilibrato.

*Maris is a praline that fuses the flavour of chocolate with the saltiness of the sea. The salt chocolate shell contains a creamy white chocolate centre filled with nori seaweed and a pinch of Bottarga. With its delicate and harmonious flavour, it's a real surprise to the palate.*

### Praline Maris 2 pezzi

#### Ingredienti guscio

Massa di cacao, zucchero, sale

#### Ingredienti ripieno

cioccolato bianco (burro di cacao, latte in polvere, zucchero) alghe Nori, bottarga

Cacao minimo 70%

Può contenere tracce di frutta a guscio

Conservare in luogo fresco e asciutto

Senza glutine

### Maris Pralines 2 pieces

#### Shell ingredients

Cocoa mass, sugar, salt

#### Filling ingredients

white chocolate (cocoa butter, dried milk, sugar) Nori seaweed, botargo

Cocoa minimum 70%

May contain tree nuts

Store in a dry cool place

Gluten free

### Valori nutrizionali medi per 100 g

#### Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2346 kJ / 563 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>37,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 19,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>50,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 42,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>7,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,016 g</b>            |

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CIOC2MARIS12G



Codice EAN - EAN code  
8033286321196



Peso netto 12 g  
Net weight 0.42 oz



Unità di vendita espositore 32 pezzi  
Selling unit case 32 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
6x2,7x2 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months



BONAJUTO®

## Praline Maris 6 pezzi



Maris è una pralina ispirata dal mare che coniuga il gusto del cioccolato con la sapidità dei sentori salini. Il guscio di cioccolato al sale racchiude un morbido ripieno di cioccolato bianco con alghe nori e un pizzico di bottarga. Una sorpresa al palato dove spicca un gusto delicato ed equilibrato.

*Maris is a praline that fuses the flavour of chocolate with the saltiness of the sea. The salt chocolate shell contains a creamy white chocolate centre filled with nori seaweed and a pinch of Bottarga. With its delicate and harmonious flavour, it's a real surprise to the palate.*

### Praline Maris 6 pezzi

#### Ingredienti guscio

Massa di cacao, zucchero, sale

#### Ingredienti ripieno

cioccolato bianco (burro di cacao, latte in polvere, zucchero) alghe Nori, bottarga

Cacao minimo 70%

Può contenere tracce di frutta a guscio

Conservare in luogo fresco e asciutto

Senza glutine

### Maris Pralines 6 pieces

#### Shell ingredients

Cocoa mass, sugar, salt

#### Filling ingredients

white chocolate (cocoa butter, dried milk, sugar) Nori seaweed, botargo

Cocoa minimum 70%

May contain tree nuts

Store in a dry cool place

Gluten free

### Valori nutrizionali medi per 100 g

#### Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2346 kJ / 563 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>37,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 19,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>50,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 42,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>7,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,016 g</b>            |

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CIOC6MARIS36G



Codice EAN - EAN code  
8033286321189



Peso netto 36 g  
Net weight 1.26 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
10x12x2,4 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months



BONAJUTO®

## Praline Nuciddi



La versione del Gianduia secondo noi: il nostro cioccolato lavorato tradizionalmente a bassa temperatura incontra la nocciola. 6 praline in una elegante confezione da regalo.

*Our Gianduia idea/perspective/view: the traditional cold processed chocolate which meets hazelnut. 6 pralines in a charming gift box.*

### Praline Nuciddi

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero, pasta di nocciola

Cacao Minimo: 60%

Contiene allergeni: nocciola

Può contenere tracce di mandorle, pistacchi, noci, latte e soia

Conservare a 14-18 °C

### Nuciddi pralines

#### ingredients

Cocoa mass, sugar, hazelnut paste

Cocoa Minimum: 60%

May contain traces of almonds, nuts, pistachios, milk and soy

Store at 57-77 °F



Codice prodotto - Product code  
CONFNUCIDD148GPZ



Codice EAN - EAN code  
8033286321318



Peso netto 48 g  
Net weight 1.69 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
14x9,5x3 cm



Shelf life  
6 mesi / 6 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

#### Energia - Energy

2570 kJ / 620 kcal

#### Grassi - Fats

49,0 g

di cui saturi - of which saturates

15,0 g

#### Carboidrati - Carbohydrates

32,0 g

di cui zuccheri - of which sugars

27,0 g

#### Proteine - Proteins

10,0 g

#### Sale - Salt

0,180 g





BONAJUTO®

## Praline Pistacchio



Un guscio di cioccolato alla vaniglia, lavorato a bassa temperatura come nella tradizione, racchiude un cuore al pistacchio. Le praline al pistacchio Bonajuto sono un riassunto di Sicilia in una confezione da 6 pezzi, un prodotto elegante anche nel gusto, perfetto da regalare ed offrire in ogni momento.

*A vanilla chocolate shell with a surprising pistachio nut praline centre.*

*Made using the cold press technique, Bonajuto Pistachio Pralines are a little piece of Sicily contained in a box of 6 delicious chocolates. An elegant product with a refined flavour, perfect as a gift or to enjoy on any occasion.*



Codice prodotto - Product code  
CONFZUCCURU6oG



Codice EAN - EAN code  
8033286323763



Peso netto 50 g  
Net weight 1.76 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
14x9,5x3 cm



Shelf life  
9 mesi / 9 months

### Praline Pistacchio

#### ingredienti guscio

Massa di cacao, zucchero, vaniglia

#### ingredienti ripieno

Cioccolato bianco (burro di cacao, zucchero a velo, latte in polvere), pasta di pistacchio, burro liquido, sale

Cacao Minimo: 65%

Contiene allergeni: pistacchio, latte

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, noci e soia

Conservare a 14-18 °C

### Pistachio pralines

#### Shell ingredients

Cocoa mass, sugar, vanilla

#### Filling ingredients

White chocolate (cocoa butter, powdered sugar, milk), pistachio paste, liquid butter, salt

Cocoa Minimum: 65%

May contain traces of almonds, nuts, hazelnuts and soy

Store at 57-77 °F

### Valori nutrizionali medi per 100 g

#### Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2465 kJ / 594 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>45,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 20,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>36,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 29,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>2,8 g</b>              |





BONAJUTO®


## Praline Zuccuru





Zuccuru raccoglie in 12 cioccolatini le nostre proposte in cui lo zucchero è protagonista e “responsabile” di variazioni aromatiche. La confezione si compone di 2 cioccolatini Bianco Bonajuto, 2 Bianco Est e 2 Bianco Sud. Per ogni variante di bianco sono presenti anche 2 cioccolatini ricoperti del nostro cioccolato 70% lavorato a bassa temperatura


*12 chocolates collected in Zuccuru: our proposal in which sugar is the main ingredient that influences every aromatic variation. Zuccuru contains 2 White Bonajuto Chocolates, 2 East White Bonajuto Chocolates and 2 South White Bonajuto Chocolates. For each white chocolate kind there are other two covered with our 70% cold processed chocolate.*


 Codice prodotto - Product code  
CONFZUCCURU60G

 Codice EAN - EAN code  
8033286329857

 Peso netto 58 g  
Net weight 2.04 oz

 Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces

 Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
14x9,5x2 cm

 Shelf life  
9 mesi / 9 months

### Praline Zuccuru

#### Ingredienti cioccolatini bianchi

Burro di cacao, latte in polvere, zucchero bianco, zucchero integrale di canna mascobado, zucchero integrale di canna

#### Ingredienti guscio cioccolatini bianchi ricoperti

Massa di cacao (70%), zucchero

#### Ingredienti ripieno cioccolatini bianchi ricoperti

Burro di cacao, latte in polvere, zucchero bianco, zucchero integrale di canna mascobado, zucchero integrale di canna

Contiene allergeni: Latte e derivati

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, pistacchi e soia  
Conservare a 14-18 °C - Senza glutine

### Zuccuru pralines

#### Ingredients white chocolate

Cocoa butter, dried milk, sugar, cane sugar, whole cane sugar

#### Shell ingredients covered white chocolates

Cocoa mass (70%), sugar

#### Filling ingredients covered white chocolates

Cocoa butter, dried milk, sugar, cane sugar, whole cane sugar

May contains traces of almonds, hazelnuts, pistachios and soy  
Store at 57-77 °F - Gluten free

### Valori nutrizionali medi per 100 g

#### Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2492 kJ / 599 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>42,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 22,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>45,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 39,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>8,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,290 g</b>            |





BONAJUTO®

## Praline Chocolate & Spirits



Un guscio di cioccolato al 70%, lavorato a bassa temperatura come nella tradizione, racchiude un sorprendente cuore liquido al rum. 6 praline in un'elegante confezione regalo

*A 70% chocolate shell with a surprising liquid rum centre. 6 pralines in a charming gift box*

### Praline Chocolate & Spirits

#### Ingredienti guscio

Massa di cacao, zucchero

#### Ingredienti ripieno

Zucchero, rum, alcol etilico, sciroppo di glucosio

Cacao minimo 70%

Può contenere mandorle, nocciole, pistacchi, latte e sesamo

Conservare a 14-18 °C

### Chocolate & Spirits pralines

#### Shell ingredients

Cocoa mass, sugar

#### Filling ingredients

Sugar, rum, alcohol, glucose syrup

Cocoa minimum 70%

May contain almonds, hazelnuts, pistachios, milk and sesame

Store at 57-77 °F

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1586 kJ / 377 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>7,5 g</b>              |
| di cui saturi - of wich saturates  | 4,6 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>64,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 59,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>1,8 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>071 g</b>              |

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
SPIRITS6PZ6oG



Codice EAN - EAN code  
8033286320816



Peso netto 60 g  
Net weight 2.12 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
14x9,5x3 cm



Shelf life  
9 mesi / 9 months



BONAJUTO®

## Cioccolato Inverso



Grani di zucchero ricoperti di massa di cacao da usare in pasticceria per varie tipologie di dessert. I grani hanno dimensioni diverse tra loro. Ideale per le preparazioni da forno, o da consumare con yogurt o aggiunto ai cereali.

*Rough-cut sugar cubes covered in cocoa mass for making confectionery and a wide variety of desserts. The sugar cubes are all different sizes. Ideal for baking or perfect with yoghurt or added to cereal.*

### Cioccolato Inverso

#### ingredienti

Massa di cacao, zucchero di canna

Cacao minimo 50%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

### Inverso Chocolate

#### Ingredients

Cocoa mass, cane sugar


Cocoa minimum 50%


May contain traces of nuts and milk


Store at 57-77°F


Gluten free


 Codice prodotto - Product code  
CIOCINVER120G

 Codice EAN - EAN code  
8033286321097

 Peso netto 120 g  
Net weight 4.23 oz

 Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces

 Dimensioni imballo - Size of packaging  
12x5x5 cm

 Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

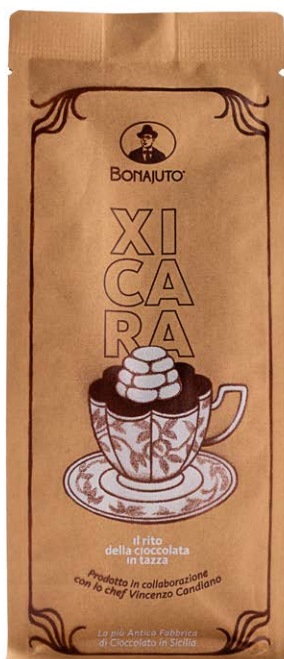
|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2111 kJ / 503 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>23,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 14,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>67,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 50,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>7,1 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,040 g</b>            |





BONAJUTO®

Xicara



Xicara è un preparato per cioccolata in tazza da sciogliere in acqua secondo la ricetta tradizionale. Creata in collaborazione con lo chef Vincenzo Candiano, è composta da soli tre ingredienti e può essere gustata sia calda che fredda mantenendo le sue caratteristiche aromaticità

*Xicara is a pre-prepared, water soluble chocolate drink. Created in collaboration with Chef Vincenzo Candiano, the mixture contains only three ingredients and can be enjoyed both hot and cold, while still keeping the characteristic aromas and flavours of the cocoa perfectly intact.*

#### **Xicara - preparato per cioccolata in tazza**

##### **ingredienti**

Zucchero, massa di cacao, addensante: farina di semi di carrube

Cacao minimo 48%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### **Xicara - hot chocolate mix**

##### **ingredienti**

Sugar, cocoa mass, thickener: carob seed flour

Cocoa minimum 48%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
CIOCCALDA240G



Codice EAN - EAN code  
8033286321158



Peso netto 240 g  
Net weight 8.46 oz



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
23x9,4x4,5 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### **Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g**

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2140 kJ / 511 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>24,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 15,0 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>64,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 50,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>6,0 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,030 g</b>            |





BONAJUTO®

## Walking Chocolate



La Walking Chocolate è una valigetta in cartone che racchiude una selezione di tavolette Bonajuto da 50g. Perfetta da regalare, presenta il seguente assortimento: 70%, noce moscata, arancia, salinae, mascobado, maggiorana, cardamomo, pepe bianco, limone, fruttosio.

*The Walking Chocolate collection is a small cardboard suitcase that contains a selection of 50g Bonajuto chocolate bars. Ideal as a gift, the Walking Chocolate assortment includes the following flavours: 70% chocolate, nutmeg, orange, salted, muscovado, marjoram, cardamom, white pepper, lemon and fructose.*

### Walking Chocolate

Valigetta contenente 10 tavolette miste da 50g  
Conservare a 14-25°C  
Senza glutine

### Walking Chocolate

Case containing 10 mixed 50g tablets  
Store at 57-77°F  
Gluten free

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
WALKING



Codice EAN - EAN code  
8033286321400



Peso netto 500 g  
Net weight 17.63 oz



Unità di vendita espositore 1 pezzi  
Selling unit case 1 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
43x35,4x3 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months



BONAJUTO®

---

Ristorazione Horeca

---





---

Sono disponibili i formati da 500g e 1 Kg di cioccolato nei seguenti gusti: cannella, vaniglia, arancia, limone, mandarino, cardamomo, maggiorana, noce moscata, pepe bianco, sale, zenzero, fruttosio, mascobado, 70%, 80%, 90%, 100%, peperoncino.

Per i dettagli di ogni prodotto consultare la scheda dedicata. I formati da 500g e 1kg sono per utilizzo esclusivo in cucina e degustazione e non sono destinate alla rivendita

*Available in 500g and 1kg bars in the following flavours: cinnamon, vanilla, orange, lemon, mandarin, cardamom, marjoram, nutmeg, white pepper, salted, ginger, fructose, muscovado, 70%, 80%, 90% and 100% chocolate, chilli pepper.*

*For further information on each product, please view the individual product description. The 500g and 1kg formats are not for resale and are exclusively for use in the kitchen or providing client chocolate tasters.*

---





---

Sono disponibili i formati da 5g di cioccolato nei seguenti gusti: cannella, vaniglia, arancia, limone, mandarino, cardamomo, maggiorana, noce moscata, pepe bianco, sale, zenzero, fruttosio, mascobado, 70%, 80%, 90%, 100%, peperoncino.

Per i dettagli di ogni prodotto consultare la scheda dedicata. Il formato da 5g è per utilizzo esclusivo in cucina e degustazione e non è destinato alla rivendita.

*Available in 5g pralines in the following flavours: cinnamon, vanilla, orange, lemon, mandarin, cardamom, marjoram, nutmeg, white pepper, salted, ginger, fructose, muscovado, 70%, 80%, 90% and 100% chocolate, chilli pepper.*

*For further information on each product, please view the individual product description. The 5g format is not for resale and are exclusively for use in the kitchen or providing client chocolate tasters*

---





Grani di zucchero ricoperti di massa di cacao da usare in pasticceria per varie tipologie di dessert. I grani hanno dimensioni diverse tra loro. Ideale per le preparazioni da forno, o da consumare con yogurt o aggiunto ai cereali.

*Rough-cut sugar cubes covered in cocoa mass for making confectionery and a wide variety of desserts. The sugar cubes are all different sizes. Ideal for baking or perfect with yoghurt or added to cereal.*

#### Cioccolato Inverso

##### ingredienti

Massa di cacao, zucchero di canna

Cacao minimo 50%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

#### Inverso Chocolate

##### Ingredients

Cocoa mass, cane sugar

Cocoa minimum 50%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
CIOCINVERKG



Codice EAN - EAN code  
8033286321073



Disponibili confezioni da 1 kg, da 10 kg, da 20 kg  
Available in packs of 1 Kg, 10 kg or 20 kg



Shelf life  
12 mesi / 12 months

#### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

Energia - Energy

2111 kJ / 503 kcal

Grassi - Fats

23,0 g

di cui saturi - of which saturates

14,0 g

Carboidrati - Carbohydrates

67,0 g

di cui zuccheri - of which sugars

50,0 g

Proteine - Proteins

7,1 g

Sale - Salt

0,040 g





Piccole gocce di cioccolato adatte alla produzione di lievitati e prodotti da forno in genere.

*Small chocolate chips suitable for the bakery products production*

**Gocce di cioccolato**

**ingredienti**

massa di cacao, zucchero di canna

Cacao minimo 50%

Può contenere tracce di frutta a guscio e latte

Conservare a 14-25°C

Senza glutine

**Small chocolate chips**

**ingredients**

cocoa mass, cane sugar

Cocoa minimum 50%

May contain traces of nuts and milk

Store at 57-77°F

Gluten free



Codice prodotto - Product code  
GOCCECIOCKG



Codice EAN - EAN code  
8033286328744



Disponibili confezioni da 1 kg, da 10 kg, da 20 kg  
Available in packs of 1 Kg, 10 kg or 20 kg



Shelf life  
12 mesi / 12 months

**Valori nutrizionali medi per 100 g**  
**Average nutritional values per 100 g**

**Energia - Energy**

2111 kJ / 503 kcal

**Grassi - Fats**

23,0 g

di cui saturi - of wich saturates

14,0 g

**Carboidrati - Carbohydrates**

67,0 g

di cui zuccheri - of wich sugars

50,0 g

**Proteine - Proteins**

7,1 g

**Sale - Salt**

0,040 g





BONAJUTO®

---

Linea bevande / *Beverages*

---





BONAJUTO®

Birra Bonajuto 75 cl



Birra artigianale prodotta dal birrifico Rocca dei Conti. La Tari Bonajuto è una birra scura nella cui lavorazione vengono utilizzate le fave di cacao. Rifermentata in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata. Ha una schiuma cremosa e persistente, può presentare un deposito naturale sul fondo. Servire a 12°

*A craft beer produced by the Rocca dei Conti brewery. Tari Bonajuto is a dark beer that is made with cocoa beans. Bottle fermented, unpasteurised and unfiltered beer with a creamy head. Natural sediment may deposit at the bottom of the bottle. Serve at 12°*

**Birra Bonajuto 75 cl - birra artigianale con fave di cacao**

**ingredienti**

Acqua, malto d'orzo, fave di cacao, fiocchi d'avena, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito, vaniglia

6.0% VOL

Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce

Contiene glutine

**Bonajuto Beer 75 cl - craft beer with cocoa beans**

**ingredienti**

Water, barley malt, cocoa beans, oat flakes, wheat malt, sugar, hop, yeasts, vanilla

6.0% VOL

Store upright in a cool, dry, dark place, away from direct sunlight.

Contains gluten

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
RDC/924 75 CL



Codice EAN - EAN code  
8058456069241



Volume - Volume  
75 cl



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
30,5x9x9 cm



Shelf life  
24 mesi / 24 months



BONAJUTO®

Birra Bonajuto 33 cl



Birra artigianale prodotta dal birrifico Rocca dei Conti. La Tari Bonajuto è una birra scura nella cui lavorazione vengono utilizzate le fave di cacao. Rifermentata in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata. Ha una schiuma cremosa e persistente, può presentare un deposito naturale sul fondo. Servire a 12°

*A craft beer produced by the Rocca dei Conti brewery. Tari Bonajuto is a dark beer that is made with cocoa beans. Bottle fermented, unpasteurised and unfiltered beer with a creamy head. Natural sediment may deposit at the bottom of the bottle. Serve at 12°*

**Birra Bonajuto 33 cl - birra artigianale con fave di cacao**

**ingredienti**

Acqua, malto d'orzo, fave di cacao, fiocchi d'avena, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito, vaniglia

6.0% VOL

Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce  
Contiene glutine

**Bonajuto Beer 33 cl - craft beer with cocoa beans**

**ingredients**

Water, barley malt, cocoa beans, oat flakes, wheat malt, sugar, hop, yeasts, vanilla

6.0% VOL

Store upright in a cool, dry, dark place, away from direct sunlight.  
Contains gluten

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
RDC/925 33 CL



Codice EAN - EAN code  
8058456069258



Volume - Volume  
33 cl



Unità di vendita espositore 12 pezzi  
Selling unit case 12 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
28x8,5x8,5 cm



Shelf life  
24 mesi / 24 months



BONAJUTO®

Xocolic



Il liquore al cioccolato Xocolic può anche essere servito freddo o caldo come dopo pasto. Oppure in cucina come guarnizione per dolci e gelati. Ha una consistenza leggermente cremosa e una moderata gradazione alcolica.

*Xocolic chocolate liqueur can be served hot or cold as an after dinner drink. It's also perfect in the kitchen as a topping for ice cream and desserts. Slightly creamy with a moderate alcohol volume.*

#### **Xocolic - liquore al cioccolato**

##### **ingredienti**

Acqua, zucchero, alcol, cacao magro in polvere (8%), aromi naturali

17% VOL

Conservare in luogo fresco e asciutto

Senza glutine

#### **Xocolic - chocolate liquor**

##### **ingredienti**

Water, sugar, alcohol, low-fat cocoa powder (8%), natural flavours

17% VOL

Store in cool dry place

Gluten free

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CIO/LIQ0101500X



Codice EAN - EAN code  
8033286322018



Volume - Volume  
50 cl



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
28x8x5 cm



Shelf life  
6 mesi dall'apertura / Shelf life after opening: 6 months



BONAJUTO®

## Xocolic peperoncino



La versione piccante di Xocòlic è un omaggio all'antica usanza azteca di consumare il cacao in abbinamento al peperoncino. Può essere servito freddo o caldo ha una consistenza leggermente cremosa e una moderata gradazione alcolica.

*The spicy version of Xocòlic, this drink pays homage to the ancient Aztec custom of mixing cocoa with chilli. Served hot or cold, the drink has a slightly creamy consistency and a moderate alcohol volume.*

### **Xocolic - liquore al cioccolato con peperoncino**

#### **ingredienti**

Acqua, zucchero, alcol, cacao magro in polvere (8%), peperoncino (0,045%) aromi naturali

17% VOL

Conservare in luogo fresco e asciutto

Senza glutine

### **Xocolic - chocolate liquor with chili pepper**

#### **ingredienti**

Water, sugar, alcohol, low-fat cocoa powder (8%), chili pepper (0,045%), natural flavours

17% VOL

Store in cool dry place

Gluten free

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CIO/LIQ0102500X



Codice EAN - EAN code  
8033286322056



Volume - Volume  
50 cl



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
28x8x5 cm



Shelf life  
6 mesi dall'apertura / Shelf life after opening: 6 months



BONAJUTO®

---

*Linea dolceria / Confectionary*

---





BONAJUTO®

## Aranciata



L'Aranciata, prodotto tipico di Modica, è un "torrone" che viene preparato con scorze di arance siciliane cotte nel miele. Molto aromatica, gode di una lunga conservazione. Tradizionalmente veniva consumata come digestivo e si può anche usare al posto dello zucchero in bevande calde come tè o tisane.

*Aranciata is a typical product of Modica. It is a type of "Torrone" nougat made from Sicilian orange peel that is cooked in honey. Extremely aromatic, the product keeps for a very long time. It was traditionally used as a digestive and can also be used instead of sugar in hot drinks, like tea and herbal teas.*

### Aranciata

#### ingredienti

Scorza d'arancia, miele, zucchero

Può contenere tracce di glutine e latte

Conservare in luogo fresco e asciutto

### Aranciata Nougat

#### ingredienti

Orange peel, honey, sugar

May contain traces of gluten and milk

Store in cool dry place



Codice prodotto - Product code  
ARANPZ



Codice EAN - EAN code  
8033286321509



Peso netto 200 g  
Net weight 7.05 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
11x9,5x4,5 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1096 kJ / 258 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>0,0 g</b>              |
| di cui saturi - of which saturates | 0,0 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>62,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 57,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>0,8 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |





BONAJUTO®

## Scorze d'arancia ricoperte



Scorzette d'arancia candite, da arance non trattate e ricoperte del nostro cioccolato.

### Scorze d'arancia ricoperte

#### ingredienti

Scorza d'arancia, massa di cacao, zucchero

Può contenere tracce di: nocchie, mandorle, pistacchi e latte  
Conservare a 14-25 °C

*Untreated candied orange peels, cover by our chocolate*

### Candied orange peel

#### ingredienti

Orange peel, cocoa mass, sugar

May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios and milk  
Store at 57-77 °F

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - *Product code*  
CONFSCORZONERICOPERTO70GPZ



Codice EAN - *EAN code*  
8033286325385



Peso netto 70 g  
*Net weight 2.46 oz*



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
*Selling unit case 6 pieces*



Dimensioni imballo - *Packaging dimensions*  
10x7x2 cm



Shelf life  
9 mesi / *9 months*

### Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>                  | <b>1676 kJ / 399 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>                     | <b>12,0 g</b>             |
| di cui saturi - <i>of wich saturates</i> | 7,4 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b>       | <b>66,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>  | 59,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>               | <b>3,3 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                       | <b>0,010 g</b>            |



BONAJUTO®

Cobaita



La Cobaita è un "torrone" tradizionale di origine araba, con semi di sesamo, miele e mandorle. Particolarmente consumato durante l'inverno e il periodo natalizio, ha un gusto aromatico e si scioglie facilmente in bocca.

**Cobaita**

**ingredienti**

Sesamo, zucchero, miele, mandorle  
Può contenere tracce di glutine e latte  
Conservare in luogo fresco e asciutto

*Cobaita is a traditional type of Arabian nougat made with sesame seeds, honey and almonds. Packed with flavour this melt-in-the-mouth, aromatic sweet is particularly popular in winter and at Christmas.*

**Cobaita Nougat**

**ingredients**

Sesame, sugar, honey, almonds, orange peel  
May contain traces of gluten and milk  
Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
COBA100G



Codice EAN - EAN code  
8033286321523



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x2 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

**Valori nutrizionali medi per 100 g**  
**Average nutritional values per 100 g**

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1977 kJ / 473 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>23,0 g</b>             |
| di cui saturi - of wich saturates  | 2,7 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>55,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 52,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>8,7 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |



BONAJUTO®

## Pasta di Mandorle



Panetto di pasta di mandorla da sciogliere in acqua per la preparazione del latte di mandorla. Da consumare fresco in estate o in alternativa al latte animale durante tutto l'anno. Viene prodotto utilizzando esclusivamente mandorle siciliane.

*A block of almond paste that is dissolved in water to make almond milk. Serve chilled in summer or use as an alternative to dairy all year round. Made exclusively from Sicilian almonds.*

### Pasta di Mandorle

#### ingredienti

Zucchero, mandorle, aromi naturali. Conservante: acido sorbico

Può contenere tracce di glutine e latte

Conservare in luogo fresco e asciutto

### Almond Paste

#### ingredients

Sugar, almonds, natural flavours. Preservative: sorbic acid

May contain traces of gluten and milk

Store in cool dry place



Codice prodotto - Product code  
CIOCANN100G



Codice EAN - EAN code  
8033286321608



Peso netto 200 g  
Net weight 7.05 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x2,5 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1802 kJ / 427 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>10,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 0,9 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>79,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 78,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>4,1 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,010 g</b>            |





BONAJUTO®

## Torrone Abbrustolito



Preparato con mandorle pelate intere siciliane, ha una consistenza particolarmente croccante e il gusto dei torroni di una volta.

*Made from whole, peeled, Sicilian almonds, this nougat has an extremely crunchy consistency that recalls the flavours of days gone by.*

### Torrone Abbrustolito

#### ingredienti

Mandorle, zucchero, miele, aromi naturali

Può contenere tracce di glutine e latte

Conservare in luogo fresco e asciutto

### Roasted Almond Nougat

#### ingredients

Almonds, sugar, honey, natural flavours

May contain traces of gluten and milk

Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
TABB100G



Codice EAN - EAN code  
8033286321530



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x2 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2012 kJ / 480 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>21,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 1,7 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>62,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 62,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>8,4 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,020 g</b>            |



BONAJUTO®

## Torrone Bianco



Preparato con mandorle intere siciliane, ha una consistenza morbida grazie alla presenza dell'albume nella ricetta e il gusto dei torroni di una volta.

*Made from whole Sicilian almonds, this nougat has a soft, chewy consistency, thanks to the egg white in the recipe, and recalls the flavours of a bygone era.*

### Torrone Bianco

#### ingredienti

Mandorle, zucchero, miele, albume, aromi naturali

Può contenere tracce di glutine e latte

Conservare in luogo fresco e asciutto

### White Almond Nougat

#### ingredients

Almonds, sugar, honey, egg white, natural flavours

May contain traces of gluten and milk

Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
TBIAN100G



Codice EAN - EAN code  
8033286321547



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Size of packaging  
14x5,5x2 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>2008 kJ / 480 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>25,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 2,1 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>51,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 50,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>10,0 g</b>             |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,040 g</b>            |



BONAJUTO®

## Spalmabile al Pistacchio



La nostra versione della spalmabile al pistacchio. Prodotta con soli 4 ingredienti, tra cui pistacchio siciliano al 36% e olio di riso, non contiene alcun emulsionante.

*Our spreadable pistachio cream. Produced with just 4 ingredients: 36% Sicilian pistachio and rice oil. Without emulsifiers.*

### Spalmabile al Pistacchio

#### ingredienti

Pasta di pistacchio siciliano (36%), olio di riso, zucchero, latte in polvere, sale.

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, noci e soia.

Contiene allergeni: latte, pistacchio.

Conservare a 14-25 °C

#### Spreadable pistachio cream

##### ingredienti

Pistachio paste (36%), rice oil, sugar, milk powder, salt.

May contain traces of almonds, nuts, hazelnuts and soy.

Store at 57-77 °F

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
SPALMPIST100G



Codice EAN - EAN code  
8033286325521



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
Ø 7,2 cm - 4 cm h



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1840 kJ / 439 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>20,0 g</b>             |
| di cui saturi - of which saturates | 2,2 g                     |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>52,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 46,0 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>1,0 g</b>              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,300 g</b>            |



BONAJUTO®

## Spalmabile alla Nocciola



La nostra versione della spalmabile alle nocciole. Prodotta con soli 4 ingredienti, tra cui pasta di nocciole al 47% e olio di riso, non contiene alcun emulsionante.

*Our spreadable hazelnuts cream. Produced with just 4 ingredients: 47% hazelnuts paste and rice oil. Without emulsifiers.*

### Spalmabile alla Nocciola

#### ingredienti

Pasta di nocciole (47%), olio di riso, zucchero, latte in polvere, sale.

Può contenere tracce di mandorle, pistacchi, noci e soia.

Contiene allergeni: latte, nocciole.

Conservare a 14-25 °C

#### Spreadable hazelnuts cream

#### ingredients

Hazelnuts paste (47%), rice oil, sugar, milk powder, salt.

May contain traces of almonds, nuts, pistachios and soy.

Contains: milk and hazelnuts.

Store at 57-77 °F

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
SPALMNOCC100G



Codice EAN - EAN code  
8033286322322



Peso netto 100 g  
Net weight 3,52 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi  
Selling unit case 6 pieces



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
ø 7,2 cm - 4 cm h



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    | 2018 kJ / 482 kcal |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            |                    |
| <b>Grassi - Fats</b>               | 21,0 g             |
| di cui saturi - of which saturates | 8,0 g              |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | 66,0 g             |
| di cui zuccheri - of which sugars  | 65,0 g             |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | 7,7 g              |
| <b>Sale - Salt</b>                 | 0,240 g            |



BONAJUTO®

Pistacchio ricoperto



Pistacchi siciliani ricoperti di Cioccolato Bianco  
Bonajuto

#### Pistacchio ricoperto

##### ingredienti

Pistacchi, cioccolato bianco (latte, zucchero a velo, burro di cacao), sale. Contiene allergeni: pistacchi, latte

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, noci, soia e glutine.  
Conservare in luogo fresco e asciutto

*Sicilian pistachios covered by Bonajuto White Chocolate*

#### *Covered pistachios*

##### **ingredienti**

*Pistachios, white chocolate (milk, sugar, cocoa butter), salt.*

*Contains allergens: pistachios, milk*

*May contain traces of hazelnuts, almonds, soy, nuts and gluten  
Store in cool dry place*

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - *Product code*  
PISTRICOP15G



Codice EAN - *EAN code*  
8033286320960



Peso netto 15 g  
*Net weight 0,53 oz*



Unità di vendita espositore 10 pezzi  
*Selling unit case 10 pieces*



Dimensioni imballo - *Packaging dimensions*  
Ø 2,6 cm - 8,5 cm h



Shelf life  
9 mesi / *9 months*

#### Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>                  | <b>2475,85 kJ / 591,74 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>                     | <b>45,74 g</b>                  |
| di cui saturi - <i>of wich saturates</i> | 20,31 g                         |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b>       | <b>36,99 g</b>                  |
| di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>  | 30,0 g                          |
| <b>Proteine - Proteins</b>               | <b>12,83 g</b>                  |
| <b>Sale - Salt</b>                       | <b>0,173 g</b>                  |



BONAJUTO®

## Chicchi di Caffè ricoperti



Chicchi di caffè, selezione arabica, ricoperti di cioccolato al 60%, prodotto con l'aggiunta di fruttosio.

*Coffee beans, Arabica selection, covered with 60% chocolate produced with fructose.*

### Chicchi di caffè ricoperti

#### ingredienti

Chicchi di caffè, massa di cacao, fruttosio

Può contenere tracce di: nocciole, mandorle, pistacchi e latte  
Conservare in luogo fresco e asciutto

### Coffee beans

#### ingredients

Coffee beans, cocoa mass, fructose

May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios and milk  
Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - Product code  
CAFBASAST



Codice EAN - EAN code  
8033286324005



Peso netto 70 g  
Net weight 2,47 oz



Unità di vendita espositore 6 pezzi (anche misti)  
Selling unit case 6 pieces (also mixed)



Dimensioni imballo - Packaging dimensions  
Ø7 h4 cm



Shelf life  
12 mesi / 12 months

### Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g

|                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>            | <b>1598 kJ / 381,8 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>               | <b>24,5 g</b>               |
| di cui saturi - of wich saturates  | 14,7 g                      |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b> | <b>32,6 g</b>               |
| di cui zuccheri - of wich sugars   | 28,0 g                      |
| <b>Proteine - Proteins</b>         | <b>5,28 g</b>               |
| <b>Sale - Salt</b>                 | <b>0,017 g</b>              |



BONAJUTO®

## Mandorle tartufate



Mandorle siciliane, ricoperte di cioccolato Bonajuto all'arancia in percentuale pari all'80%. Successivamente tartufate grazie all'utilizzo di cacao amaro in polvere

*Sicilian almonds, covered with Bonajuto orange chocolate, 80% cocoa basis, and then covered with unsweetened cocoa powder.*

### **Mandorle tartufate**

#### **ingredienti**

Mandorle, massa di cacao, zucchero, scorza d'arancia, cacao in polvere. Contiene allergeni: mandorle

Può contenere tracce di: nocciole, pistacchi e latte  
Conservare in luogo fresco e asciutto

### **Orange chocolate covered almonds**

#### **ingredienti**

Almonds, cocoa mass, sugar, orange peel, cocoa powder  
Contains allergens: almonds

May contain traces of hazelnuts, pistachios and milk  
Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - *Product code*  
MANDBASTART



Codice EAN - *EAN code*  
8033286324098



Peso netto 70 g  
*Net weight 2,47 oz*



Unità di vendita espositore 6 pezzi (anche misti)  
*Selling unit case 6 pieces (also mixed)*



Dimensioni imballo - *Packaging dimensions*  
Ø7 h4 cm



Shelf life  
12 mesi / *12 months*

### **Valori nutrizionali medi per 100 g** **Average nutritional values per 100 g**

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>                  | <b>2338 kJ / 559 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>                     | <b>45,0 g</b>             |
| di cui saturi - <i>of wich saturates</i> | 18,57 g                   |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b>       | <b>23,8 g</b>             |
| di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>  | 14,6 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>               | <b>13,28 g</b>            |
| <b>Sale - Salt</b>                       | <b>0,012 g</b>            |



BONAJUTO®

## Mandorle ghiazzate



Mandorle siciliane pralinate con cacao e cannella in polvere

*Sicilian almonds covered with cocoa and cinnamon powder.*

### **Mandorle ghiazzate**

#### **ingredienti**

Mandorle, zucchero, cannella, cacao in polvere.  
Contiene allergeni: mandorle

Può contenere tracce di: nocciole, pistacchi e latte  
Conservare in luogo fresco e asciutto

### **Glazed almonds**

#### **ingredients**

Almonds, sugar, cinnamon, cocoa powder

Contains allergens: almonds

May contain traces of hazelnuts, pistachios and milk  
Store in cool dry place

www.bonajuto.it

cod. 000 - rev. 001



Codice prodotto - *Product code*  
MANDGHIAZ



Codice EAN - *EAN code*  
8033286324012



Peso netto 70 g  
*Net weight 2,47 oz*



Unità di vendita espositore 6 pezzi (anche misti)  
*Selling unit case 6 pieces (also mixed)*



Dimensioni imballo - *Packaging dimensions*  
Ø7 h4 cm



Shelf life  
12 mesi / *12 months*

### **Valori nutrizionali medi per 100 g** **Average nutritional values per 100 g**

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Energia - Energy</b>                   | <b>2107 kJ / 503 kcal</b> |
| <b>Grassi - Fats</b>                      | <b>30,8 g</b>             |
| di cui saturi - <i>of which saturates</i> | 2,34 g                    |
| <b>Carboidrati - Carbohydrates</b>        | <b>51,0 g</b>             |
| di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>  | 39,7 g                    |
| <b>Proteine - Proteins</b>                | <b>13,26 g</b>            |
| <b>Sale - Salt</b>                        | <b>0,002 g</b>            |